

DERWENT-ACC-NO: 1995-371113

DERWENT-WEEK: 199551

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Processed Chinese orthodox crude drug - comprises  
alcohol extract of Lycium chinense and Euphorid longana  
with sweetener

PRIORITY-DATA: 1994JP-0043720 (March 15, 1994)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 07252160 A	October 3, 1995	N/A	003	A61K 035/78

INT-CL (IPC): A23L001/30, A61K035/78

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 07252160A

BASIC-ABSTRACT:

Alcohol extract of Lycium chinense and Euphorid longana with added sweetener  
prepd. by extn. with about 20-35 deg. alcohol and sweetener for about 30-80  
days, is claimed.

Fruits of Lycium chinense and Euphorid longana are pref. used.. The fruits are  
extracted with alcohols with added sweetener.

USE/ADVANTAGE - Health maintenance drink and food. Improved taste is attained.

In an example, in 35 deg. EtOH, 150 g of warm water-washed fruit of Lycium  
chinense was placed and allowed to stand for about 60 days and 150 g of sugar  
was added. The treated fruit were soft and had a sweet taste.

----- KWIC -----

Basic Abstract Text - ABTX (1):

Alcohol extract of Lycium chinense and Euphorid longana with added sweetener  
prepd. by extn. with about 20-35 deg. alcohol and sweetener for about 30-80  
days, is claimed.

Title - TIX (1):

Processed Chinese orthodox crude drug - comprises alcohol extract of Lycium  
chinense and Euphorid longana with sweetener

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平7-252160

(43)公開日 平成7年(1995)10月3日

(51)Int.Cl. <sup>8</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 6 1 K 35/78	A D D R	8217-4C		
	C	8217-4C		
A 2 3 L 1/30	B			

審査請求 未請求 請求項 3 頁)

(21)出願番号 特願平6-43720

(22)出願日 平成6年(1994)3月15日

(71)出願人 000226312

日空工業株式会社

兵庫県伊丹市東有岡2-25番地

(72)発明者 仁木 大治

兵庫県明石市魚住町清水125-5

(74)代理人 弁理士 小川 信一 (外2名)

(54)【発明の名称】 生薬加工物品および該生薬加工物品を含有する食品

(57)【要約】

【目的】 生薬を、アルコール類浸漬処理、および甘味処理、の両方の処理をおこなった物品および該物品を含有する食品を提供する。

【構成】 枸杞および龍眼から選択された生薬を、アルコール類浸漬処理、および甘味処理、の2者を同時にまたは任意の順序で実施することにより、種々の食品に添加できる物品が得られる。

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 枸杞および龍眼から選択された生薬を、アルコール類浸漬処理、および甘味処理、の2者を同時にまたは任意の順序で実施することにより得られた加工物品。

【請求項2】 前記生薬が枸杞である、請求項1記載の物品。

【請求項3】 前記生薬が龍眼である、請求項1記載の物品。

【請求項4】 前記アルコール類への浸漬が、約20～35度のアルコールに約30～80日浸漬するものである、請求項1～3のいずれか1項記載の物品。

【請求項5】 アルコール類と甘味料の混合物中に数時間～80日間浸漬したものである、請求項1記載の物品。

【請求項6】 枸杞および龍眼から選択された生薬を、アルコール類浸漬処理、および甘味処理、の2者を同時にまたは任意の順序で実施することにより得られた物品を含有する食品。

【請求項7】 前記生薬が枸杞である、請求項6記載の食品。

【請求項8】 前記生薬が龍眼である、請求項6記載の食品。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【産業上の利用分野】本発明は生薬加工物品および該生薬加工物品を含有する食品に関する。より詳しくは本発明は枸杞および龍眼の加工物品、および該加工物品を含有する食品に関する。

## 【0002】

【従来の技術】生体に対して何らかの効能を有する植物は古来種々知られており、それら薬用植物は生薬として漢方薬で取り扱われるか、または民間伝承薬として使用されている。これら生薬としては、例えば枸杞、龍眼、甘草、桂皮、葛根、などなど種々あげられ、それらの実、根、茎、葉、等の、有効成分を含有する部分をそのまま料理に使うとか、乾燥物を煎じて服用するとか、あるいはアルコール類に浸漬して薬用酒として摂取される。

## 【0003】

【発明が解決しようとする課題】枸杞はナス科の落葉低木から得られ、その実は枸杞子とも呼ばれ、縦およそ2～20mm、横およそ1～10mm程度の赤みを帯びた果実である。これは滋養、強壮作用および肝細胞内の脂肪沈着の抑制作用を有するため、肝疾患に適用できる。また、体内の水分を調節する作用があるので、高血圧、低血圧のいずれにも有効であることが知られている。その他、目のくらみ、かすみ、視力減退等の眼科にも適用でき、その有効性が広い非常に有用な生薬である。

【0004】また龍眼も同じくムクロジ科の落葉低木か

ら得られ、その果肉は鎮静、健胃、および滋養作用を有し、神経衰弱による不眠、健忘、動悸等、肺結核の咳などに伴う出血、病後の回復、などのための服用が知られている。これら生薬、例えば枸杞の実はそのままでは固く、消化が悪く、有効成分の吸収が悪いので、そのアルコール浸漬物である薬用酒として通常飲用される。

【0005】しかし、枸杞や龍眼の例えばアルコール類浸漬物である薬用酒は、苦味があって一般的な受容性に欠ける。また、薬物として摂取されるのみでなく、もっと一般的に飲食物中に直接容易に添加できる形態となせば、利用範囲を拡大でき、これまでより容易にしかも特に薬用物と意識しないで摂取することが可能となる。従って、通常のアルコール処理に加え、甘味処理を加え、長期保存容易でかつそのままの形態で、蒸しパン、食パン、等のパン類、あるいはアイスクリーム、アイスキャンディ等の氷菓、その他クッキー、饅頭、等の食品中に混入できる形態となしたものを開発した。

## 【0006】

【課題を解決するための手段】従って本発明は、枸杞および龍眼から選択された生薬を、アルコール類浸漬処理、および甘味処理、の2者を同時にまたは任意の順序で実施することにより得られた加工物品、およびかかる物品を含有する食品に関する。本発明は特に、最初に甘味処理し、つぎにアルコール類浸漬処理を行った物品およびかかる物品を含有する食品に関する。最初に甘味処理した加工物品は、よく甘味がしみ込み、食品に添加するのに好適な物品が得られる。

【0007】本発明で使用されるアルコール類は、約20～60度のアルコール類であれば任意のものが使用できるが、好ましくは焼酎、ホワイトリカー、ラム酒、ブドウ酒等があげられ、目的に応じて適宜選択できる。アルコールにより細菌の増殖が抑制され、保存性能を高めることができる。甘味処理に使用できる甘味料としては、砂糖、果糖、しょ糖のような糖類、蜂蜜、その他天然甘味料を適宜選択使用すればよい。

【0008】本発明による加工物品は、干しブドウをパンに混入する要領で、任意の食品に容易に添加でき、生薬と意識しないで服用できる。このような加工物品はこれまで存在しなかった。かかる本発明による物品を含有する食品も本発明の範囲内に包含されることは理解されるべきである。

## 【0009】

【実施例】以下の実施例により本発明をさらに詳細に説明する。

## 実施例1

枸杞の実150gを温湯水洗し、予め熱湯消毒した広口ビン中にこの水洗した枸杞の実を入れ、35度のホワイトリカーをひたひたに注いだのち密閉した。室温で約60日間放置し、液切りした。残留する枸杞の実に砂糖150gをまぶすようにして加え、ビンにいれて保存し

た。

【0010】このようにして処理された枸杞の実は、干しブドウのような柔らかさと甘味をもちあわせ、種々の食品に添加できる。

#### 実施例2

枸杞の実150gを温湯水洗し、これに砂糖150gをまぶすようにして加え、数日間放置したのち液切りした。次にこのものを、予め熱湯消毒した広口ビン中に入れ、35度のホワイトリカーをひたひたに注いだのち密閉し、室温で約60日間放置し、液切りした。残留する枸杞の実をビンにいれて保存した。

【0011】このようにして処理された枸杞の実は、実施例1の生成物と同様、種々の食品に添加できる。

#### 実施例3

枸杞の実150gを温湯水洗し、ラム酒と蜂蜜を混合して糖度を65°となした液に浸漬し、ビンにいれて10日間保存した。種々の食品に添加できる物品が得られた。

#### 実施例4

龍眼150gを温湯水洗し、細碎して蜂蜜150gを加

え、ビンにいれて保存した。

#### 実施例5

実施例1の生成物を蒸しパン生地200gあたり40g混合し、形を付け、蒸しパンに作った。風味の良い蒸しパンが得られ、高血圧患者が日常食したところ、3か月で血圧が正常値付近まで低下した。

#### 実施例6

実施例2の生成物をパン生地200gあたり40g混合し、パンに焼き上げた。風味の良いパンが出来た。

#### 実施例7

実施例3の生成物をアイスクリームミックス150mlあたり12g混合し、冷却してアイスクリームとなした。

#### 実施例8

実施例4の生成物をアイスクリームミックス150mlあたり12g混合し、冷却してアイスクリームとなした。

#### 【0012】

【発明の効果】以上説明したように、本発明によれば枸杞または龍眼を、アルコール類浸漬処理、および甘味処理、の2者の組み合わせにより、種々の食品に添加できる物品となすことができる。